

Dinar-Sopar

MENÚ 4

A TRIAR UNA DE LES TRES OPCIONS*



renfe



Ramón Freixa.
Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Treball des de la tradició i experiment per a crear noves receptes que sorprenguin i, sobretot, que agradin”.

Ramon no ha deixat d’explorar cada territori a la recerca del millor producte, des del més senzill fins al més sofisticat, sempre protagonista en la seva cuina i que, avui, puja a bord dels trens.

Ramón Freixa

Per a començar

Gaspatxo o consomé segons temporada.

AL·LERGÒGENS: GASPATXO 12, CONSOMÉ 3, 6 i 9

OPCIÓ CARN

Entrant

Amanida de puntalette amb amaniment d’anet i olives negres, gall dindi, ceba tendra i ametlles torrades.

AL·LERGÒGENS: 1 i 8

Plat principal

Guisat de pollastre amb pebre rosa, amb favetes i trio de blat, búrgul i arròs negre.

AL·LERGÒGENS: 1, 6, 7, 10 i 12

Postres

Formatge.

AL·LERGÒGENS: 7

OPCIÓ PEIX

Entrant

Hummus de pastanaga amb crudités de cogombre i avellanes torrades.

AL·LERGÒGENS: 8 i 11

Plat principal

Pastís de bacallà** ajoarriero.

AL·LERGÒGENS: 1, 2, 4 i 7

Postres

Fruita.

OPCIÓ PASTA

Entrant

Amanida verda amb cogombre, verat** i cirerols escalivats.

AL·LERGÒGENS: 4

Plat principal

Pasta orechiette amb salsa cremosa de formatge i pebre negre bacó cruixent.

AL·LERGÒGENS: 1, 3, 6 i 7

Postres

Pastís.

AL·LERGÒGENS: 1, 3, 7 i 8

Mantega, tomàquet natural, oli d’oliva verge extra Oleoestepa, vinagre, sal i pebre. Cafè, infusions variades, bombó.

AL·LERGÒGENS: 6, 7, 8 i 12

*Preguem que ens disculpi davant la possibilitat de la falta d’elecció del seu menú.

En compliment de la normativa vigent, us posem a disposició tota la informació alimentària del menjar servit. Si teniu al·lèrgia o intolerància a algun aliment, consulteu-ho amb el nostre personal.

**Tots els nostres peixos i fumats són congelats per a la prevenció de la parasitosi per anisakis, la qual cosa assegura que qualsevol possible contaminació que poguessin tenir els

peixos d’origen estarà inactiva gràcies als processos de prevenció aplicats (congelació a -20°C durant almenys 24 hores) segons la normativa vigent.

Facilitem als nostres viatgers la possibilitat d’endur-se, sense cap cost addicional, els aliments que no hagin consumit. Consulteu les nostres tripulacions.

SERVEI DE BEGUDES

SELECCIÓ DE CAVES

Cava Codorníu Seco.

Cava Jaume Serra Brut Nature.

AL·LERGÒGENS: 12

VINS BLANCS

D.O. Rueda.

D.O. La Mancha (sol en trajectes de Sud).

D.O. Catalunya (sol en trajectes de Nord-est).

AL·LERGÒGENS: 12

VINS NEGRES

D.O. Rioja.

D.O. Ribera del Duero.

AL·LERGÒGENS: 12

VIN ROSAT

D.O.Ca. Rioja.

AL·LERGÒGENS: 12

CERVESES

Estrella Galicia Especial.

Estrella Galicia 0,0% Tostada.

Lupia Herbal Nugget.

REFRESCOS

Coca Cola, Coca Cola Zero Zero, Coca Cola Zero.

Fanta Zero taronja, Fanta Zero llimona.

Tònica Nordic.

Aigua mineral sense gas Cabreiroá.

Aigua mineral amb gas.

NÈCTARS

Don Simón taronja.

Don Simón pinya.

Don Simón préssec.

SERVEI DE BEGUDES

Martini Rosso.

Whisky Glenfiddich 12 anys.

Whisky Cutty Sark.

Ginebra Nordés.

Ginebra Bombay Sapphire.

Ron Barcelo añejo.

Licor de hierbas Panizo.

Pacharán Panizo.

(Marques subjectes a disponibilitat de producte).

No es permet la venda ni el subministrament de begudes alcohòliques de cap mena a menors de 18 anys. L’abús d’alcohol és perillós per a la salut.

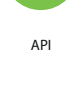
AL·LERGÒGENS

1



CONTÉ GLUTEN

2



CRUSTACIS

3



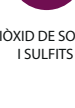
OUS

4



PESCAT

5



CACAUETS

6



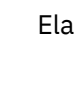
SOJA

7



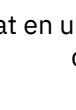
LACTIS

8



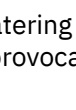
FRUITS DE PELA

9



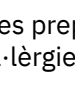
API

10



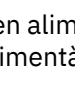
MOSTASSA

11



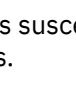
GRANS DE SÈSAM

12



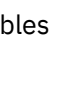
DIÒXID DE SOFRE I SULFITS

13



TRAMUSSOS

14



MOLLUSCOS

Elaborat en un càtering on es preparen aliments susceptibles de provocar al·lèrgies alimentàries.

renfe